

CARTE DE SOIRÉE

Antipasti

(voir sélection dans la vitrine)

Portion d'olives marinées	8.00
Antipasti misti piccoli (3 Sorten)	18.50
Antipasti misti grandi (5 Sorten)	31.50
Bruschette 4 pièces de pain avec tomates à l'ail	16.50
Bruschette sardine portoghesi 3 pièces de pain avec sardines portugais	19.50

Salades

(avec sauce italienne classique, production de la maison)

Piccola insalata con semi misti	8.00
petite salade variée avec graines divers	
Insalata con semi misti	12.00
épinards et salade verte variée avec graines divers	
Insalatone grand salade variée	24.50
Insalata di spinaci con formaggio di capra e miele	27.50
salade d'épinards avec tomme de chèvre chaud, miel et poire	

Soupes 4 dl (production de la maison)

1/2 portion comme entré, moins CHF 2.00

Pappa di pomodoro soupe de tomate	10.50
Crema di zucca con crostini al tartufo	12.50
soup au potiron et crème avec croûtons parfumés des truffes	

Pâtes & Gnocchi

(1/2 portion, moins CHF 3.00)

Pasta al pomodoro	21.00
pâtes avec sauce tomate et basilic	
Pasta all'arrabbiata fort, acre avec sauce tomate	22.00
Pasta con spinaci freschi al limone	23.50
pâtes avec épinard frais et jus de citron	
Pasta al pesto rosso	24.50
pâtes en sauce de pesto de tomates séchées (production de la maison !)	
Pasta all'amatriciana	27.50
pâtes avec lard, olives, tomate et fromage Pecorino	
Spaghetti alle cozze al vino bianco	28.50
Spaghetti avec moules (DNK) en sauce de vin blanc	
Spaghetti alle cozze al pomodoro	28.50
Spaghetti avec moules (DNK) en sauce de tomate	
Trofie con ragù di chinghiale	28.50
pâtes avec ragoût du sanglier (EU)	
Trofie al pesto di pistacchie con speck	29.50
pâtes avec pesto de pistache, lard et crème (production de la maison !)	

Pâtes fraîches farci

Cappellacci ripieni di ossobuco con burro alla salvia	28.50
pâtes farci avec boeuf braisé en beurre de sauge	
Trotelli alla zucca violina al crema di curry e scheggia di mandorle	28.50
ravioli farci avec potiron en sauce de curry et crème avec paillettes des amandes	

Fruits de mer

Cozze alle marinara (DNK) al vino bianco	28.50
moules sautées en sauce de vin blanc avec ail	
Grand plat pour deux personnes	47.00
Spaghetti ai frutti di mare al pomodoro	34.50
Spaghetti avec fruits de mer (DNK) en sauce tomate	
Filetto di branzino con olive, capperi, limone e olio d'oliva, servito con gnocchi di patate	35.00
filet de loup de mer (TK) avec olives, câpres, citron et huile d'olive, sert avec gnocchi de patate	

Viande

Porc (CH)

Scalopine al limone, verdure mediterrane, paglia e fieno al burro	36.00
steak en sauce au citron, avec légumes méditerranéen et nouilles vertes et blanches	

Boeuf

Ossobucco di manzo alla milanese con paglia e fieno al burro	36.00
jarret de boeuf (CH) avec légume-racine, braisé en vin blanc, avec nouilles vertes et blanches tournée en beurre	
Bistecca di manzo con insalata	42.50
entrecôte (PRY), avec un bouquet de salade	
Bistecca di manzo con penne all'arrabbiata	42.50
entrecôte (PRY), avec penne all'arrabbiata en sauce tomate fort	

Dessert (* production de la maison)

Panna cotta prugne al vino rosso*	9.00
Panna Cotta avec pruneaux en vin rouge	
Tiramisu	9.00

Regardez nos spécialités quotidiens sur les tableaux ou demandez notre personnel

Cher client, à propos des ingrédients dans nos plats, nos employés peuvent vous donner des informations sur des allergies et des intolérances. N'hésitez pas à demander.



Tous les prix incl. 8.1 % T.V.A. (© 09.2024)